Parrillada distinta

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Corazones de pollo: 8 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Morcilla vasca: 4 Unidades
Aceite De Oliva: 30 cc
Provoleta: 4 Unidades
Arañita: 4 Unidades
Higados de pollo: 8 Unidades
Entraña: 2 Unidades

Besugo

Besugo: Unidad

Salsa bechamel

Sal y Pimienta: 90 A gusto

Varios

Ciboulette: Cantidad necesaria
Albahaca: A gusto

Vinagreta

Jugo de ½ pomelo:
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 90 cc
Ajo: 2 Dientes
Aceto balsámico: 30 cc

Preparación de la Receta

- Elimine la piel de la entraña y cocine en la parrilla a fuego fuerte.
- Cocine la arañita y los chotos en la parrilla a fuego fuerte.

- Caliente la *morcilla* en la parrilla.
- Engrase la *plancha* caliente.
- Cocine por ambos lados los hígados y los corazones de *pollo*.
- Condimente con sal.
- Disponga las provoletas en cazuelas de barro, rocíe con aceite de oliva, sal y pimienta.
- Cocine las provoletas cerca de las brasas.
- Espolvoree con *ciboulette* picado.

Ensalada

- Corte una *cebolla* colorada en aros y la otra en pluma.
- Elimine la piel externa de los tomatillos y corte a la mitad.
- Corte los tomates en cuartos y elimine las semillas.
- Cocine los tomates en la *plancha* caliente.
- En un bowl mezcle los tomates con la *cebolla*, y aderece con la vinagreta.
- Decore con hojas de *albahaca*.

Vinagreta

- Exprima el *pomelo*.
- Pique finamente el *ajo*.
- En un bowl mezcle la sal con el aceto balsámico, el *jugo* de *pomelo*, el aceite, la sal, la pimienta y el *ajo*.

Presentación

- Sirva la parrillada en una fuente.
- Acompañe con la ensalada y las provoletas.

- Todos los cortes de carne deben comenzar la cocción por el lado de la grasa.

- Chotos uruguayos

- Intestino fino de *cordero*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/parrillada-distinta